

Załącznik nr 2

ZESTAWIENIE I SPECYFIKACJA PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

I. PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA OBEJMUJE:

- usługę hotelową dla ok. 30 osób (1 nocleg - 6 pokoi jednoosobowych i 12 pokoi dwuosobowych),
- usługę gastronomiczną (1 dzień - obiad, kolacja bankietowa wraz z oprawą muzyczną),
- 2 dzień- śniadanie, obiad) dla ok. 30 osób,
- wynajem sali konferencyjnej na szkolenie – 2 dni dla ok. 30 osób,
- catering podczas całego szkolenia dla ok. 30 osób,

Liczba osób (ostateczna liczba uczestników zostanie przesłana Wykonawcy na 5 dni robocze przed datą wyjazdu, liczba uczestników wyjazdu będzie nie mniejsza niż 25 osób i nie większa niż 30 osób).

II. Kryteria dostępu dla ośrodka/hotelu:

- zlokalizowany w województwie kujawsko-pomorskim w odległości nie dalszej niż 80 km od miasta Bydgoszczy z wyłączeniem miast prezydenckich,
- standard powinien odpowiadać co najmniej 3 gwiazdkom,
- pokoje z łazienkami z pełnym węzłem sanitarnym,
- sala szkoleniowa powinna znajdować się w tej samej lokalizacji (ten sam adres) co miejsce zakwaterowania i wyżywienia uczestników,
- zaplecze sanitarne dostosowane do liczby uczestników: osobne toalety dla kobiet, mężczyzn – znajdujące się w bezpośrednim sąsiedztwie sali szkoleniowej,
- bezpłatne miejsca parkingowe na terenie obiektu, w którym będzie odbywało się szkolenie – dla min. 15 samochodów,
- bezpłatne Wi-Fi,
- budynek oraz sala konferencyjna będą dostosowane do potrzeb osób z niepełnosprawnościami.

III. Sala szkoleniowa/konferencyjna:

- sala dostosowana do zgłoszonej liczby uczestników,
- catering podczas szkolenia dostępny na sali dla uczestników,
- sala klimatyzowana z możliwością zaciemnienia i zapewnienia oświetlenia sztucznego,
- wyposażenie : mikrofon, możliwość podłączenia komputera do projektora wraz z ekranem, swobodny i bezpłatny dostęp do internetu bezprzewodowego, nagłośnienie zapewniające dobrą słyszalność w każdym punkcie sali, flipchart, projektor, przedłużacze celem podłączenia ok. 20 laptopów,
- rozmieszczenie i ustawienie stołu oraz krzeseł zostanie uzgodnione z Zamawiającym,
- personel zapewniający obsługę techniczną podczas trwania szkolenia.

IV. Wyżywienie:

W zakresie wyżywienia Wykonawca zobowiązany jest do terminowego przygotowania i podania posiłków w dniach szkolenia.

1) Śniadanie w formie bufetu szwedzkiego minimum:

- dania gorące (min. 3 rodzaje bez ograniczeń),
- półmiski z różnymi gatunkami wędlin, nabiału, świeżych owoców,
- sałatki (min. 3 rodzaje),
- świeże pieczywo,
- świeżo parzona gorąca kawa i herbata, cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń,
- soki owocowe, woda mineralna gazowana i niegazowana – bez ograniczeń,
- kawa/ herbata, cukier, cytryna, mleko- bez ograniczeń.

2) Serwis obiadowy serwowany w dwa dni szkolenia:

- zupa (co najmniej 300 ml na osobę),
- danie główne ,
- deser,
- woda mineralna - bez ograniczeń,
- kawa i herbata, cukier, cytryna, mleko - bez ograniczeń.

3) kolacja z oprawą muzyczną:

- zupa x 2 (co najmniej 250 ml na osobę),
- biesiada grillowa (min. 3 rodzaje mięsa - każde co najmniej po 150 g na osobę, ketchup, musztarda, sos),
- patery z różnymi gatunkami serów, wędlin regionalnych,
- smalec, ogórki kiszzone i pikle,
- przekąski zimne,
- sałatki,
- świeże pieczywo białe i ciemne,
- soki owocowe, woda mineralna gazowana, niegazowana, napoje gazowane, lód – bez ograniczeń,
- kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko - bez ograniczeń,
- preferowane będą dania kuchni regionalne.

4) catering na potrzeby szkolenia:

- podany w formie bufetu szwedzkiego dostępny przez cały czas trwania szkolenia,
- ciasto domowe (m.in. 2 rodzaje),
- świeżo parzona kawa, herbata, cukier, cytryna, mleko – bez ograniczeń,
- woda mineralna gazowana, niegazowana – bez ograniczeń,
- świeże owoce (min. 3 rodzaje do ustalenia z Zamawiającym).

DYREKTOR BIURA
Zintegrowanych Inwestycji Terytorialnych
dla Bydgoskiego Obszaru Funkcjonalnego

Izabela Szczesik-Zobek

Projekt pn: „Informacja i promocja RPO WK-P w ramach ZIT BydOF na rok 2023 realizowany przy współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej, w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020.

GŁÓWNY SPECJALISTA


Angelika Daroń

no. 05-23

Z-ca DYREKTORA BIURA ZIT


Romana Cyranowicz